

CORNAS GRANIT 30 2017

DOMAINE VINCENT PARIS



Klarheit klar
Farbe Purpur
Sonstiges -



Intensität mittel



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: NÖRDLICHE RHÔNE, FRANKREICH

REBSORTE: SYRAH / SHIRAZ

PREIS: 26,50 €

AROMEN:

WINZER

Die Domaine Vincent Paris wurde 1997 vom gleichnamigen Winzer mit einer Größe von 1 Hektar in der Gemeinde Cornas gegründet. Vincent hatte damals gerade sein Önologiestudium abgeschlossen. Er startete mit Rebpfanzungen in St. Joseph und Cornas, im Laufe der Zeit kamen weitere Parzellen hinzu. Einige hat er von der Familie geerbt, andere gepachtet. 2007 konnte er sogar die Parzelle La Geynale (auch AOC Cornas) erwerben – heute seine Toplage. Insgesamt bewirtschaftet Vincent Paris heute 9 Hektar – davon 6,3 Hektar in der AOC Cornas und 1,7 Hektar in der AOC Saint Joseph, sowie die Herstellung einiger IGP-Weine. Einige der Rebanlagen sind bereits über 80 Jahre alt.

Vincent Paris zählte bereits früh zu den großen Aufsteigern der Region. Der ruhige und fast schon schüchtern wirkende Winzer keltert puristische Syrah, die Sie in den Bann ziehen werden. Vorbild und Mentor ist für ihn Thierry Allemand mit seiner naturnahen und schonenden Arbeit, die ihn nachhaltig inspiriert haben. Dieser ist ebenfalls Winzer im Cornas und genießt für seine biodynamischen Weine einen exzellenten Ruf. Doch mit seinen Weinen steht Vincent Paris mittlerweile selbst im Zentrum der Aufmerksamkeit und wurde außerdem zum Präsidenten der Winzervereinigung Cornas gekürt.

WARUM WIR DIE WEINE VON VINCENT PARIS IM PROGRAMM HABEN

Die Syrah von Vincent Paris sind äußerst kraftvoll, frisch, herrlich strukturiert und individuell. Die Qualitäten sind kontinuierlich hoch und mit der Reife erhalten die Weine eine unfassbar spannende Tiefe. Dabei werden Sie vor allem durch das Terroir der Graniterrassen hoch über dem Rhôneal geprägt, da Vincent sonst sehr minimalistisch im Herstellungsprozess auf die Trauben einwirkt. Weine, die uns bereits seit vielen Jahren begleiten und begeistern! Insgesamt trotzdem ein